



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler  Mutluluklar Diler

YOĞURTLU UN ÇORBASI



1 büyük çay bardağı un
1 kase süzme yoğurt
1 su bardağı süt
1 adet yumurta
1  orba ka ı ı tereyağı
8 su bardağı tavuk suyu
1 tatlı ka ı ı tuz
 zeri için:
1  orba ka ı ı tereyağı
1 tatlı ka ı ı kırmızı toz biber

- # Un ve tereyağı pembe ene dek kavrulur.
- # Soğuk tavuk suyu ilave edilir. Karı tırarak bir ta ım pişirilir.
- # Diğer tarafta yoğurt, yumurta ve süt p r z kalmayana kadar çırpılır.
- # Kaynayan  orbadan bir kaç ka ık eklenerek ılıtılır.
- # Sonra çorbaya incecik akıtılır ve karıştırarak bir ta ım daha pişirilir.
- # Ate ten almadan hemen önce tuz katılır.
- # Servis kasesine bırakılır.  zerine tereya ıyla kızdırılmı  kırmızı toz biber gezdirilir.

Not: Yoğurt Un  orbasi Gaziantep'e aittir. Yörede çorbaya arzuya göre servis sırasında badem serpilir.